

SANTERRA

Restaurante

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	3
El menganita: montado de anchoa de Santoña, hígado de bacalao y papada ibérica (unid).	7
Torto de maíz, boquerón a la llama, mojete manchego y emulsión de chorizo asturiano a la sidra (unid).	9
Berlina frita rellena de brandada de bacalao, yema curada y melaza de flores (unid).	8
Celeri hojaldrado, purrusalda de anguila ahumada y crema inglesa acidulada (unid).	11
Ensalada mixta líquida, helado de tomate, pipirrana, caballa soasada y encurtidos.	19
Cebolletas asadas en papillote, holandesa, limón marroquí y aire de café y amaretto.	19
Salsifis tratados como unos ñoquis, mantequilla ahumada, guancial, salvia frita y straciatella de parmesano.	19
Puerros tiernos guisados en un jugo de pollo asado, gambas al natural y almendras tostadas.	19
Setas de temporada salteadas, sabayón de chuleta a la brasa, yema de huevo y cecina de wagyu.	26
Steak tartar de solomillo de vaca madurada y encurtidos caseros.	27
Arroz de conejo de monte al estilo caprese; con tomate, straciatella y albahaca.	28
Merluza de pincho al vapor, gazpachuelo de patata al amontillado y pencas de acelga.	32
Bonito del Cantábrico en tibio, salsa de tomatillo verde, padrones rellenos de su guiso encebollado y mojete de piparras.	32
Molleja de ternera de leche a la brasa, coliflor frita, salsa fine champagne y pesto de anisados.	32
Solomillo de rubia gallega en tataki, mole de piquillos tatemados y verduritas baby en escabeche japonés.	34

*Servicio de pan, aperitivo y mantequilla 4,5€.
Si tiene algún tipo de alergia, avíselo a nuestro personal de sala.*

ESPECIALES DE OTOÑO

Nuestros especiales van dedicados a la caza de temporada, a los descastes y a la regulación del campo y sobrepoblación.

Sandwich de hojas de parra , paté de media veda y arrope de vino (unid).	7
Sopa de paloma torcaz , salmís y trufa de otoño (unid).	8
Yorkshire pudding de cierva estofada, salsa bearnesa y trufa (unid).	12
Perdíz de tiro rellena a lo Tío Lúcas con nabos asados y kale.	29
Pera Bella Helena en brioche rellena de civet de jabalí y puré de chirivía a la vainilla.	30
Pochas estofadas con morcilla casera de liebre y setas de temporada.	32
Pato azulón a la royale, parmentier de patata y cebollitas francesas.	33
Lomo de corzo asado, arándanos estofados en salsa Grand Veneur y chalotas soasadas.	33

MENÚ MONTE BAJO

La selección diaria de nuestras últimas elaboraciones, elegidas para que cada menú sea distinto.

5 aperitivos

3 platos

2 postres

98€

**El menú solo se servirá a mesa completa. Hasta las 14:30 en servicio de comidas y hasta las 21:30 en servicio de cenas.*